

Rechercher sur le site :



Accueil



Dès leur création en 1923, les Caves Michel Jacquier élaborent leurs vins mousseux selon la "Méthode Traditionnelle".

Après avoir sélectionné soigneusement nos cuvées, nous procédons à leur mise en bouteilles en y ajoutant une "liqueur de tirage" à base de vin, de sucre et de

levures, destinée à provoquer une fermentation en bouteille. C'est le gaz carbonique dégagé par cette fermentation qui rend le vin "effervescent".

Après plus d'une année de vieillissement en piles dans nos caves, chaque bouteille est "remuée" afin d'assembler les levures dans son goulot et "dégorgée" pour les en extraire. La "liqueur d'expédition" est ajoutée afin de doser la teneur en sucres (brut, sec, demi-sec, du moins sucré au plus sucré), avant le bouchage et l'habillage de la bouteille.



[Découvrez nos différents vins...](#)

-->L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Mise à jour par l'éditeur le : 05/03/2008

Copyright © 2001 Michel Jacquier - Tous droits réservés

Administré avec [Agestis](#), outil de gestion de sites en ligne d'[aricia](#)

[Plan du site](#)